اطباق شهية
من ماجي

DELICIOUS MEALS
THE MAGGI WAY





1- Dawood Pasha With Egyptian Rice	١- داوود باشا مع الأرز المصري
2- Chicken Maccheroni With White Sauce	٢- مكرونة بنّي بالصلصة البيضاء
3- Oriental Chicken With Rice	٣- دجاج شرقي مع الأرز
4- Mousaka With Egyptian Rice	٤- مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري
5- Matazeez	٥- المطازيز
6- Qadi Qooda	٦- قاضي قضى
7- Makhtoom Al Dajaj	٧- مختوم الدجاج
8- Stuffed Squash And Vine Leaves	٨- محشي ورق العنب والكوسا

داوود باشا مع الأرز المصري

(٦ اشخاص)

DAWOOD PASHA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com



المقادير

½ كيلو لحم مفروم فرما ناعما • ½ ملعقة صغيرة من كل من: فلفل اسود، بهار، قرفة • زيت ذرة • كيلو بصل مفروم مربعات خشنة • ٤ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • ٤ حبات ثوم مدقوقة • ملعقتان كبيرتان رب رمان • ملعقة صغيرة نعناع جاف •

طريقة التحضير

يُخلط اللحم المفروم بالبهارات و تُشكَل منه كرات بحجم حبة الجوز • تُحمَر كرات اللحم في الزيت الحار ثم تُرفع من الزيت • يُقلَى البصل في نفس الزيت الى ان يُحمَر • توضع كرات اللحم فوق البصل ويُضاف اليها كوبان من الماء الحار • يُضاف مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** ويُغلى الخليط ثم تُخفض النار ويُطهى لمدة ٣٠ دقيقة • يُضاف الثوم ورب الرمان والنعناع ويُترك على النار ثانية لمدة ٥ دقائق • يُقدَم داوود باشا مع الأرز المصري •

لتحضير الأرز المصري

يُذوَب ¼ كوب سمن في وعاء ويُضاف اليه ٣ اكواب من الأرز المنقوع سابقا ويُقلَى قليلا • تُضاف اليه ٣ اكواب من الماء الحار و مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** • عند غليان الماء تُخفَض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

2 tablespoons corn oil • 1 kg onions, chopped • 1/2 kg finely minced beef • 1/2 teaspoon each of : black pepper, allspice and cinnamon • 4 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1/4 cup margarine • 3 cups Egyptian rice,washed and soaked • 4 cloves garlic, crushed • 2 tablespoons pomegranate syrup • 1 teaspoon dried mint •

Preparation

Heat oil in a large pan, add onions and cook for 5-10 minutes until brown • Meanwhile, mix together meat and spices and form into small walnut size balls • Add meatballs to onions and cook for a further 5 minutes • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over meatballs mixture • Bring to the boil • Cover and simmer for 30 minutes • Meanwhile, melt margarine in a large saucepan, add rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked • Add garlic, pomegranate and mint to meatballs and cook for a further 5 minutes • Serve "Dawood Pasha" with rice •

مكرونـة بنّي بالصلصة البيضاء

(٦ اشخاص)

CHICKEN MACCHERONI WITH WHITE SAUCE

(SERVES 6)



المقـــاديـــــر

دجاجة واحدة • ٣ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • بكت **مكرونة** (معكرونة) **بنّي بيتوني** • ١/٣ كوب جبنة سويسرية مبشورة •

مقادير الصلصة البيضاء: ٥٠ غرام زبدة • ٥٠ غرام دقيق القمح • ٣ اكواب حليب • مكعب **مرقة الدجاج ماجي** • ٢٥ غرام جبن يارمزان مبشور • ١/٤ ملعقة صغيرة بهار ابيض •

طريقـــة التحضـير

يُسلق الدجاج مع اضافة مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** ويُنزع عنه الجلد والعظم ويُقطّع قطعا متوسطة • تُسلق **مكرونة بنّي بيتوني** في ٤ لتر من الماء المغلي مع مكعبين من **مرقة الدجاج ماجي** وتُترك على نارٍ هادئة مدة ١٠-١٢ دقيقة او حتى تنضج البنّي • تُصفّى المكرونة (المعكرونة) من الماء ثم تُخلط جيدا بكوبين من الصلصة البيضاء • تُصبّ نصف كمية المكرونة (المعكرونة) في صينية خاصة بالفرن وتُغطّى بالدجاج والكمية الباقية من المكرونة • تُغمر بباقي الصلصة البيضاء، وتُغطّى بالجبنة السويسرية المبشورة • توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة •

لتحضـير الصلصة البيضاء

تُذوّب الزبدة في قدر صغيرة • يضاف اليها دقيق القمح • يُترك الخليط على النار مدة دقيقتين مع التحريك • يُضاف الحليب تدريجيا ويُحرك باستمرار • يُضاف مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** وجبن البارمزان المبشور والبهار • تُترك على النار مدة ٢-٣ دقائق حتى تذوب الجبنة وتُصبح الصلصة متماسكة •

Ingredients

4 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1 x 1.5kg chicken, jointed • 1 pack **Buitoni Penne** • 50g butter • 50g plain flour • 3 cups milk • 25g parmesan cheese • 1/4 teaspoon white pepper • 1/3 cup Swiss cheese, grated •

Preparation

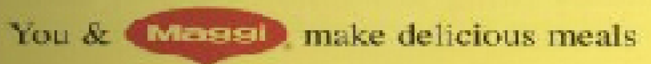
Preheat oven to 350°C • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a litre of hot water • Add chicken, cover and cook for 30-35 minutes until chicken is tender and cut into bite size pieces • Bring 4 litres of water to the boil with **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Add **Buitoni Penne** and simmer for approximately 10 minutes until cooked "Al Dente" • Meanwhile, melt butter in a small saucepan, stir in flour and cook for 2-3 minutes, stirring continuously • Remove from heat, gradually add milk and **Maggi Chicken Stock**, 1 cube • Return to heat and cook, stirring until sauce is thickened and smooth • Drain Penne and stir in half the sauce • Place a layer of Penne in a large ovenproof dish • Cover with chicken and second layer of Penne • Finish with remaining white sauce and top with grated Swiss cheese • Bake for 30-35 minutes until golden brown • Serve immediately •

دجـــاج شـــرقـي مـع الأرز

(٦ اشخاص)

ORIENTAL CHICKEN WITH RICE

(SERVES 6)





لتحضير اطبـاق شهيـة

المقـــاديـــر

دجاجتان • ملعقة صغيرة هيل • ٤ مكعبات مرقة الدجاج ماجي • ١/٢ كيلو لحم مفروم • ١/٣ كوب سمن نباتي • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من : بهار، قرفة، فلفل اسود • ٣ اكواب أرز امريكي • ١/٢ كوب لوز مقطّع طوليا ومحمّر • ٣ ملاعق كبيرة صنوبر محمّر •

طـريـقـــة التحـضـيـر

يُنظّف الدجاج ويُقطّع حسب الرغبة ويُسلق مع الهيل ومكعب من **مرقة الدجاج ماجي** • يُقلّب اللحم المفروم في السمن ويُضاف اليه البهارات الى ان يُحمّر ويَنضج • يُضاف اليه ٦ اكواب ماء حار و٣ مكعبات من **مرقة الدجاج ماجي** ويُحرك على النار الى ان يغلي الماء • يُضاف الأرز ويُخلط مع اللحم • عند غليان الماء تُخفّض النار ويُطهى الأرز الى ان ينضج • يُسكب الأرز ويُزيّن بقطع الدجاج واللوز والصنوبر • يُقدّم مع سلطة اللبن والخيار والنعناع الجاف •

Ingredients

2 x 1 kg chickens, jointed • 1 teaspoon ground cardamom • 4 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1/3 cup margarine • 1/2 kg minced beef • 1/2 teaspoon each of : allspice, cinnamon and black pepper • 3 cups American rice • 3-4 cups yoghurt • 1/2 cucumber, finely diced • 2 teaspoons dried mint • 1/2 cup sliced roasted almonds • 3 tablespoons roasted pine nuts •

Preparation

Place chicken, cardamom and **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a large saucepan • Add enough water to cover • Bring to the boil and simmer for approximately 30-40 minutes until chicken is tender • Melt margarine in a large saucepan, add meat and spices and cook for 5-10 minutes until meat is brown • Add 6 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 3 cubes • Bring to the boil and add rice • Simmer for approximately 15 minutes until rice is cooked • Mix together yoghurt, cucumber and mint, chill in the refrigerator • Arrange rice mixture on a serving plate • Drain chicken portions and place on top • Decorate with almonds and pine nuts • Serve Oriental Chicken with yoghurt and cucumber •

مسقعة الباذنجان مع الأرز المصري

(٦ اشخاص)

MOUSAKA WITH EGYPTIAN RICE

(SERVES 6)

www.manalonline.com





المقـــاديـــر

كيلو باذنجان اسود مستدير وكبير الحجم ومقطّع مكعبات متوسطة • ٣ بصلات متوسطة مفرومة فرما ناعما • زيت ذرة • ١/٢ كيلو لحم بعظمه مقطّع قطعا متوسطة • مكعبان **مرقة الدجاج ماجي** • علبة كبيرة حمّص مسلوق (٤٥٣ غرام) • ١٠ حبات ثوم محمّرة • عصير ليمونة واحدة • ملعقة كبيرة نعناع ناشف •

طريقـــة التحضـير

يُنقع الباذنجان بالماء والملح لمدة نصف ساعة ثم يُصفّى جيدا ويُنشّف • يُقلى بالزيت الغزير ثم يُترك في مصفاة • يُقلى البصل في قليل من زيت الذرة • يُضاف اللحم ويُقلّب مع البصل حتى يُحمّر • يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في كوبين من الماء الحار ويُضاف الى اللحم • يُترك خليط اللحم على نار هادئة حتى ينضج • يُضاف الحمّص والثوم ومكعبات الباذنجان الى اللحم • يُضاف الملح حسب الرغبة ويُترك على النار حتى يبقى قليل من المرق • يُضاف عصير الليمون والنعناع ويُقدّم مع الأرز المصري •

لتحضـيـر الأرز المصـري

يُذوّب ١/٤ كوب من السمن في قدر ويُضاف اليه ٣ اكواب من الأرز المنقوع سابقا ويُقلى قليلا • تُضاف اليه ٣ اكواب من الماء الحار ومكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** • عند غليان الماء تُخفّض النار ويُترك الأرز لينضج •

Ingredients

1 kg large eggplants, cut into medium-size cubes • 3 medium onions, finely chopped • corn oil • 1/2 kg meat with bones, cut into medium-size chunks • 2 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1 large tin boiled chickpeas (453 grams) • 10 cloves garlic, lightly fried • juice of 1 lemon • 1 tablespoon dried mint •

Preparation

Soak eggplants in salted water for half an hour then strain well and dry • Fry in deep oil then strain and leave in strainer • Fry onions in a little corn oil • Add meat and stir with onions until brown • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and add to meat • Cook meat mixture on low heat until done • Add chickpeas, garlic and eggplant cubes to meat • Add salt to taste and cook until only a little stock remains • Add lemon juice and dried mint and serve with Egyptian rice •

Preparation Of Egyptian Rice

Melt 1/4 cup of margarine in a large saucepan • Add 3 cups of previously washed and soaked Egyptian rice and cook for 5 minutes • Add 3 cups hot water and **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes • Bring to the boil • Cover and simmer for approximately 15 minutes until rice is thoroughly cooked •

المطازيز

(٦ اشخاص)

MATAZEEZ

(SERVES 6)

المقـــاديـــــر

٣ اكواب دقيق اسمر • ١/٢ كيلو لحم ضان (بعظمه) مقطع قطعا متوسطة • ٤ بصلات مفرومة فرما ناعما • زيت ذرة • علبة صغيرة من صلصة الطماطم • ٥ حبات طماطم مفرومة فرما ناعما • ٣ مكعبات مرقة الدجاج ماجي • ملعقة صغيرة كمون • ٤ اعواد قرفة • ١٠ حبات هيل • ٣ حبات قرع اصفر • ٤ حبات كوسا • ١/٤ كيلو فاصوليا خضراء • حبتا فلفل اخضر حار •

طـريـقــة التحـضـيـر

يُعجن الدقيق بالماء مع رشة ملح لتنتج عنه عجينة طرية • تُغطَى العجينة وتُترك لترتاح مدة ساعة • يُقلَب اللحم والبصل في قليل من زيت الذرة حتى يجفَ ماء اللحم • تُضاف الصلصة والطماطم مع التقليب • يُضاف ٣ مكعبات من مرقة الدجاج ماجي وباقي البهارات ومقدار من الماء لا يقل عن ٧ اكواب • يُترك خليط اللحم على النار حتى يُقارب النضج • تُنظف الخضار وتُقطع قطعا متساوية • تُضاف الى اللحم وتُترك على النار • تُقطع العجينة الى كرات صغيرة ثم تُفرد بالاصابع لتنتج عنها مستديرات صغيرة • تُضاف المستديرات الى الخليط وتُترك على النار حتى تنضج العجينة •

Ingredients

3 cups whole wheat flour • 1/2 kilo lamb meat (with bones), cut into medium-size chunks • 4 onions, finely chopped • corn oil • 1 small tin tomato paste • 5 tomatoes, finely chopped • 3 cubes **Maggi Chicken Stock** •1 teaspoon cumin • 4 cinnamon sticks • 10 cardamom pods • 3 small pumpkins • 4 courgettes • 1/4 kilo green beans • 2 small green chillies •

Preparation

Knead flour in water with a pinch of salt to produce a soft dough • Cover dough and set aside to rest for one hour • Stir meat and onions in a little corn oil until meat liquid evaporates • Add tomato paste and tomatoes while stirring • **Add Maggi Chicken Stock**, 3 cubes and rest of spices and not less than 7 cups of water • Cook meat mixture until almost done • Peel vegetables and cut into equal size pieces • Add to meat and leave to cook • Cut dough and shape into small balls, then, using fingers, flatten into small round patties • Add patties to mixture and cook until dough is done •

قاضي قضى

(١٢ قرص)



QADI QOODA

(SERVES 12 PATTIES)

المقـــاديـــــر

٣ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • ١/٢ كيلو لحم مفروم فرما ناعما • ملعقة صغيرة ثوم مهروس • ٥ ملاعق كبيرة أرز مطحون • زيت ذرة • كوب دقيق ابيض • بيضتان • ملعقة كبيرة بيكنج باودر • ملعقة صغيرة خميرة مذابة في كوب ماء دافىء •

طـريـقـــة التحـضـير

يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في ملعقتين كبيرتين من الماء الحار • يُخلط اللحم مع الثوم والأرز المطحون و**مرقة الدجاج ماجي** المذابة • يُهيّأ اللحم على شكل كرات دائرية • توضع الكرات في قدر غير لاصقة مع قليل من زيت الذرة (او سمن) وتُرفع على نار قوية الى ان تحمر • يُذوّب مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** في كوب من الماء الحار ويُضاف الى القدر • تُترك القدر على النار حتى تنضج الكفتة • يُخلط الدقيق والبيض والبيكنج باودر والخميرة للحصول على عجينة سائلة نوعا ما • تُترك العجينة جانبا لمدة ساعة حتى تنضج • تُغمس حبات الكفتة في خليط الدقيق ثم تُقلى بالزيت الغزير الحار • تُقدّم ساخنة مع السلطة الخضراء •

Ingredients

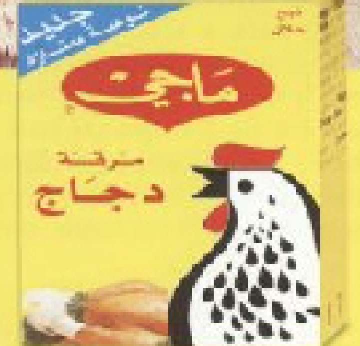
3 cubes **Maggi Chicken Stock** • 1/2 kg meat, finely minced • 1 teaspoon crushed garlic • 5 tablespoons ground rice • corn oil • 1 cup white flour • 2 eggs • 1 tablespoon baking powder • 1 teaspoon yeast dissolved in 1 cup of warm water •

Preparation

Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 tablespoons of hot water • Mix meat with garlic, ground rice and dissolved **Maggi Chicken Stock** • Shape meat into thick, circular patties • Place meat patties into non-stick saucepan with a little corn oil (or ghee) and cook on high heat until brown • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in 1 cup of hot water and add to saucepan • Cook until meat is done • Mix flour, eggs, baking powder and yeast to produce a thin batter • Leave batter aside to rest for one hour • Dip meat patties in batter then fry in deep, hot oil • Serve hot with green salad •

مختـــوم الدجـاج

(٦ اشخاص)



MAKHTOOM AL DAJAJ

(SERVES 6)

المقــــاديــــر

٥ بصلات كبيرة مفرومة فرما ناعما • ٥ ملاعق كبيرة زيت ذرة • دجاجتان • كوب ونصف لبن زبادي • ٦ حبات طماطم متوسطة مفرومة فرما ناعما • ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من: كمون مطحون، كزبرة ناشفة، هيل مطحون • مكعبان **مرقة الدجاج ماجي** •

طـريـقــة التحـضـيـر

يُقلَى البصل في الزيت الى ان يُحمَّر • يُصفَى من الزيت • تُقطع كل دجاجة الى ٨ قطع (او حسب الرغبة) ثم تُقلى في زيت قلي البصل وتوضع في قدر • يُدَق البصل جيدا ثم يوضع في وعاء عميق • يُضاف اللبن الزبادي والطماطم والصلصة والبهارات ويُخلط جيدا مع البصل ثم يُصبّ الخليط فوق الدجاج • يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في كوبين من الماء الحار ويُصبّ فوق الدجاج • يُترك الدجاج على نار قوية حتى يغلي المرق ثم على نار هادئة حتى ينضج الدجاج •

Ingredients

5 large onions, finely chopped • 5 tablespoons corn oil • 2 chickens • 1 ½ cups yoghurt • 6 medium tomatoes, finely chopped • 2 tablespoons tomato paste • ½ teaspoon each of : ground cumin, dried coriander and ground cardamom • 2 cubes **Maggi Chicken Stock** •

Preparation

Fry onions in oil until brown • Strain oil • Cut each chicken into 8 pieces (or as desired), then fry in same oil and place in a saucepan • Puree onions then place in a deep bowl • Add yoghurt, tomatoes, tomato paste and spices, mix well with onions then pour mixture over chicken • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 2 cups of hot water and pour over chicken • Cook chicken on high heat until stock boils then cook on low heat until chicken is done •

محشي ورق العنب والكوسا

(٦ اشخاص)

STUFFED SQUASH AND VINE LEAVES

(SERVES 6)



المقـــاديــــر

١٢ حبة كوسا صغيرة الحجم • ١/٢ كيلو ورق عنب • ١/٢ كيلو لحم مفروم • ١/٤ كوب زيت ذرة • ١/٤ كوب سمن نباتي • ٣/٤ ملعقة صغيرة فلفل اسود • كوب ونصف أرز مصري • ٣ مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** • عصير ٣ ليمونات •

طريقـــة التحضير

تُغسل حبات الكوسا وتُفرّغ من اللب • يُسلق ورق العنب قليلا ليصبح ليّنا • يُضاف اللحم المفروم والزيت والسمن والفلفل الاسود الى الأرز المغسول • يُذوّب مكعب من **مرقة الدجاج ماجي** في ملعقة كبيرة من الماء الحار ويُضاف الى خليط اللحم ويُمزج جيدا • تحشى حبات الكوسا وورق العنب بحشوة الأرز واللحم • يُغطى قعر القدر باوراق العنب • تُصف طبقة من ورق العنب المحشو في قعر القدر ثم تُغطى بالكوسا ثم بباقي ورق العنب المحشو • يُغطى ورق العنب بطبق مسطح ثقيل • يُذوّب مكعبان من **مرقة الدجاج ماجي** في ٣ اكواب من الماء الحار ويُصبّ فوق ورق العنب ليغمره • يُطهى على نار قوية الى ان يغلي ثم تُخفف النار ويُضاف عصير الليمون ويُترك حتى ينضج • يُقدّم مع اللبن الزبادي •

Ingredients

12 small squash • 1/2 kg vine leaves • 1 1/2 cups Egyptian rice • 1/2 kg minced meat • 1/4 cup margarine • 1/4 cup corn oil • 3/4 teaspoon black pepper • 3 cubes **Maggi Chicken Stock** • juice of 3 lemons • 3-4 cups yoghurt •

Preparation

Core the squash • Cook vine leaves in boiling water for approximately 1/2 minute until tender • Meanwhile, mix together rice, meat, margarine, oil and black pepper • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 1 cube in a tablespoon of hot water and add to rice mixture • Stuff squash and most of the vine leaves with rice mix • Cover the bottom of a large pot with some vine leaves • Place a layer of stuffed vine leaves in the pot • Arrange the squash on top and finish with the remaining stuffed vine leaves • Dissolve **Maggi Chicken Stock**, 2 cubes in 3 cups of hot water and pour over stuffed vegetables • Cover with a heavy flat plate • Bring to the boil and simmer for approximately 15-20 minutes • Add lemon juice and cook for a further 5 minutes, until squash is tender • Serve with yoghurt •